



Tagliatelle mit Tomaten- Nektarinen-Sugo

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Portionen):

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 350 g Cocktailtomaten,
150 g Nektarinen, 1 TL Olivenöl, 250 g Tagliatelle, 1 TL Thymian
gehackt, 1 Prise Salz & Pfeffer, 4 EL Parmesan gerieben

Zubereitung:

1. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein hacken und in etwas Olivenöl anbraten
2. Die Cherrytomaten halbieren, die Nektarinen in feine Streifen schneiden, zu den Zwiebeln geben und kurz anbraten.
3. Mit Salz, Pfeffer und etwas gehacktem Thymian würzen.
4. Die Nudeln bissfest kochen, mit in die Pfanne geben und kurz durchschwenken.
5. Mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de

Guten Appetit

